

Licenciatura en Dirección de Restaurantes Modelo Educativo Anáhuac 2025

- **RVOE**
- **Perfil de ingreso**
- **Perfil de egreso**
- **Plan de Estudios**
- **Requisitos Académicos**

RVOE

Con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios de la Secretaría de Educación Pública (SEP) por Decreto Presidencial, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de noviembre de 1982.

Perfil de ingreso

El candidato a ingresar a esta licenciatura debe manifestar interés por ampliar sus conocimientos, habilidades y actitudes a través del estudio en el nivel superior, para desarrollar competencias profesionales en el campo de la Dirección de Restaurantes con el apoyo de estudios humanísticos, interdisciplinarios y generales.

Adicionalmente, al haber cursado el Bachillerato o su equivalente en el Sistema Educativo Nacional, o en el extranjero, se considera que cuenta con los antecedentes formativos (aprendizajes) suficientes para ingresar al programa, al haber adquirido al menos algunas de estas competencias (que requieren conocimientos, habilidades y aptitudes):

- Explica e interpreta resultados obtenidos de procedimientos matemáticos.
- Valora las diferencias sociales, políticas, económicas, étnicas, culturales y de género y las desigualdades que inducen.
- Analiza y resuelve problemas éticos de su vida cotidiana.
- Hace relaciones mentales entre conocimientos y experiencias previas y recién adquiridas.
- Integra y aplica conocimientos de un área específica de conocimiento.
- Se comunica en una lengua extranjera mediante un discurso lógico, oral o escrito.

- Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para investigar, resolver problemas, producir materiales y transmitir información.
- Desarrolla habilidades de solución de problemas simples en áreas específicas de conocimiento.

Perfil de egreso

El licenciado en Dirección de Restaurantes Anáhuac es un profesionalista con un alto sentido de la hospitalidad y respeto por el otro. Comprometido con el bienestar integral del comensal ejecuta y conduce planes, programas y procedimientos administrativos y de producción de alimentos y bebidas que garanticen resultados de calidad y máxima satisfacción. Analiza y predice las tendencias y conceptos restauranteros que respondan a las necesidades del estilo de vida actual. Soluciona y mejora de forma ética, sana, justa e higiénica los procedimientos de operación y administración de establecimientos de alimentos y bebidas. Colabora en equipos interdisciplinarios y crea canales de comunicación que faciliten la solución de problemas y aseguren una convivencia armónica. En su vocación de servicio, gestiona negocios de alimentos y bebidas que contribuyan al mejoramiento de la comunidad, a la generación de empleos y al cuidado de la salud y satisfacción del comensal.

Competencias Profesionales

1. Reflexiona críticamente sobre el sentido trascendente de la existencia, a partir de una formación universitaria en Dirección de Restaurantes inspirada en el humanismo cristiano para tomar decisiones con apego a la verdad y al bien, que lo guíen en el desarrollo integral de su persona y en el de sus colegas y/o colaboradores dentro del ámbito de servicio de alimentos, bebidas y de la hospitalidad.
2. Se comunica con eficacia, libertad y responsabilidad a través del uso correcto de la lengua materna y extranjera, así como, de los medios de comunicación digital, con el fin de expresar en forma pertinente sus ideas y proyectos orientados a ofrecer, promover y optimizar servicios de alimentos, bebidas y hospitalidad de alta calidad.
3. Investiga y evalúa, con perspectiva crítica, interdisciplinar e intercultural, los fenómenos y tendencias del ámbito restaurantero para lograr una mejor comprensión de los retos y necesidades específicas de alimentos, bebidas y hospitalidad en mercados nacionales, internacionales y contextos sociales.
4. Previene y/o soluciona problemas en restaurantes, empresas y/u organizaciones de servicios de alimentos, bebidas y de hospitalidad, nacionales o internacionales, utilizando sus conocimientos, habilidades, técnicas, valores y actitudes profesionales en la operación, producción, servicio, gestión, capital humano, recursos, atención al cliente, etc., para contribuir éticamente a la generación de experiencias gastronómicas y hospitalidad de alta calidad, en un mundo globalizado.
5. Emprende proyectos, estrategias, campañas y/o programas de experiencias y servicios de alimentos y bebidas innovadores, competitivos y con vanguardia tecnológica, ejerciendo un liderazgo con responsabilidad social, para contribuir al desarrollo integral de las personas y al desarrollo integral sustentable de la sociedad.

Plan de estudios

BLOQUE ANÁHUAC OBLIGATORIO

LISTA DE ASIGNATURAS BLOQUE ANÁHUAC OBLIGATORIO	CLAVE	PRE- REQUISITO	REQUISITO CONCURRENTE	CRÉDITOS
Antropología fundamental	HUM1402	HUM1401		6
Ética	HUM1404	HUM1402		9
Humanismo clásico y contemporáneo	HUM1405	HUM1404		6
Liderazgo y desarrollo personal	LDR1401			6
Liderazgo y equipos de alto desempeño	LDR2401	LDR1401		3
Persona y trascendencia	HUM1403	HUM1402		6
Ser universitario	HUM1401			6
SUMA TOTAL DE CRÉDITOS				42

BLOQUE ANÁHUAC ELECTIVO

Puedes elegir de la oferta aquellas asignaturas que sean de tu interés. Recuerda que debes cubrir un total de **12 créditos**.

Consulta el catálogo de asignaturas electivas que se ofrecerán cada semestre.

BLOQUE PROFESIONAL OBLIGATORIO

LISTA DE ASIGNATURAS BLOQUE PROFESIONAL OBLIGATORIO	CLAVE	PRE- REQUISITO	REQUISITO CONCURRENTE	CRÉDITOS
Administración de conceptos restauranteros	TUR3403			6
Análisis de estados financieros para la dirección	FIN3401	CON1403		6
Contabilidad financiera para la dirección	CON1403			6
Control presupuestal	CON3401	CON1405		4.5
Costos de alimentos y bebidas	CON1405	CON1403		4.5
Cultura gastronómica de México	GAS1403			6
Derecho y empresa	DER2401			6
Estadística para la dirección	MAT2405			6
Estrategias de atención centradas en el consumidor	MER4404			6
Evaluación de proyectos de inversión para la dirección	FIN4401	FIN3401		6
Formación universitaria A	CUL1411			3

Formación universitaria B	CUL1412			3
Fundamentos de cata de vinos y consumo responsable	GAS1404			4.5
Gestión de calidad en la hospitalidad	TUR3402			6
Gestión de talento en la industria de la hospitalidad	TUR3401			6
Introducción a la empresa	ADM1401			6
Introducción a la industria de la hospitalidad	TUR1401			6
Manejo higiénico de los alimentos	GAS1401			4.5
Maridaje	GAS3406			3
Matemáticas para la dirección	MAT1406			6
Métodos de investigación para las ciencias sociales	INV1412			6
Mixología	TUR2405			6
Nutrición	NUT2406			4.5
Operación y manejo de áreas de cocina	TUR1405			6
Operación y servicio de banquetes	TUR4406	CON1403		4.5
Practicum en la industria de alimentos y bebidas I	INT2405	GAS1402 / TUR1405 / TUR2402 / TUR2403 / TUR2405		12
Practicum en la industria de alimentos y bebidas II	INT4432	INT2405 / TUR3403 / GAS3406 / TUR3401		12
Proyecto integrador para la industria de la hospitalidad	INT4435			4.5
Servicio de alimentos	TUR2402			6
Simulador de negocios de restaurantes	ADM4417			4.5
Taller de servicio	TUR2403			3
Taller de sistemas de información tecnológica para los restaurantes	CMP2402			3
Técnicas y aplicaciones culinarias I	GAS1402			6
Técnicas y aplicaciones culinarias II	GAS2401	GAS1402		6
Tecnologías de la información para la dirección	CMP2401			6
Tendencias en la industria de la hospitalidad	TUR2411			6
Asignaturas con enfoque regional				12
SUMA TOTAL DE CRÉDITOS				213

ASIGNATURAS CON ENFOQUE REGIONAL

LISTA DE ASIGNATURAS CON ENFOQUE REGIONAL	CLAVE	PRE-REQUISITO	REQUISITO CONCURRENTES	CRÉDITOS
Mercadotecnia turística I	MER1405			6
Mercadotecnia turística II	MER3408	MER1405		6
Regional A: Dirección de restaurantes	TUR1409	Ninguno		6
Regional B: Dirección de restaurantes	TUR1410	Ninguno		6

BLOQUE PROFESIONAL ELECTIVO

Está conformado por **24 créditos**.

Consulta la oferta de minors que se ofrecerán en cada Escuela o Facultad.

BLOQUE INTERDISCIPLINARIO OBLIGATORIO

LISTA DE ASIGNATURAS BLOQUE INTERDISCIPLINARIO OBLIGATORIO	CLAVE	PRE-REQUISITO	REQUISITO CONCURRENTES	CRÉDITOS
Emprendimiento e innovación	EMP1402	EMP1401		6
Habilidades para el emprendimiento	EMP1401	LDR1401		3
Responsabilidad social y sustentabilidad	SOC3401	HUM1404		6
SUMA TOTAL DE CRÉDITOS				15

BLOQUE INTERDISCIPLINARIO ELECTIVO

Se conforma de asignaturas, talleres y actividades que puedes elegir de acuerdo a tus propios intereses y que complementan tu formación integral; pueden ser cursadas por los alumnos de todas las carreras:

- **18 créditos de asignaturas interdisciplinarias electivas** (de la oferta institucional), con contenidos de actualidad y vanguardia, en los ámbitos político, social, cultural, económico, financiero, tecnológico, ecológico y de salud, en grupos de alumnos de diversas licenciaturas y avance.
- **9 créditos de talleres o actividades electivos** de arte, cultura, deporte, acción social y liderazgo, con valor curricular, que te permiten interactuar con otros

alumnos, en áreas diversas a las estrictamente académicas y que favorecen tu desarrollo y formación integral.

En total debes cursar **27 créditos** en este bloque.

La oferta de este bloque es variable en cada semestre y puedes consultarla en la página web de la Universidad o con tu coordinador.

Requisitos académicos

Deberás cubrir los siguientes requisitos académicos durante tu carrera:

- Acreditar la materia de **Habilidades universitarias para la comunicación (ESP0401)** durante el primer año de tu carrera. Este curso es **pre-requisito** de la materia de **Responsabilidad social y sustentabilidad (SOC3401)**.
- De acuerdo a la carrera que curses, acreditar el programa remedial de **Matemáticas básicas**. Consulta esta información con tu coordinador.
- Acreditar el nivel de inglés que corresponda a tu carrera.
- Como parte de tu formación profesional, debes cursar **mínimo cinco asignaturas en inglés**, lo que requiere domines el idioma lo más temprano posible*
- La carrera de Dirección de Restaurantes tiene como requisito de titulación la acreditación de un **tercer idioma**. Consulta con tu Coordinador Académico este requisito.
- Durante tus estudios universitarios, deberás cursar **cinco asignaturas en línea**, las cuales se señalan en el mapa curricular*
- Cubrir por lo menos 480 horas de **prácticas profesionales** durante tu carrera.
- Acreditar el Examen de Egreso de Licenciatura (EGEL); solo para los programas para los que existe este examen, o su equivalente institucional.

*Consulta con tu Tutor o con tu Coordinador qué asignaturas ofrecerán en tu licenciatura bajo estas modalidades.